

FUSILLI DE FRANGO E BERINJELA

INGREDIENTES

500 gr de fusilli (escolha sempre uma massa de boa qualidade)

2 berinjelas cortadas ao comprido

500 g de filés de frango

2 dente de alho esmagado

sal e pimenta-do-reino

presunto magro fatiado

3 ovos grandes

farinha de trigo para empanar

farinha de rosca para empanar

1/2 quilo de mussarela fresca (eu usei mussarela ralada em ralo grosso)

parmesão ralado

azeite extra virgem

faça um bom molho de tomate preparado a gosto (bastante)

manjeriço fresco

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e pimenta-do-reino a gosto, regue com azeite e deixe descansar. Prepare o molho para o macarrão a seu gosto. Descasque a berinjela, corte ao comprido e deixe um pouco de molho em água e sal. Escorra e seque.

Coloque óleo em uma frigideira e deixe aquecer bem. Fatia por fatia faça o processo da milanesa nessa ordem: farinha de trigo, ovos batidos e farinha de rosca.

Frite até dourar e coloque as fatias em papel absorvente.

Aqueça uma grelha e ponha os filés de frango até dourar. Cuidado para não deixar tempo demais e deixá-los ressecados. Reserve. Cozinhe o fusilli al dente, escorra e misture na metade do molho já preparado. Distribua em um pirex polvilhe queijo parmesão, distribua os filés sobre a massa, e o presunto sobre cada filé.

Feito isso, distribua a berinjela, cubra com o restante do molho em seguida a mussarela e o manjeriço. Eu sempre ponho o manjeriço depois do prato pronto para não queimar as folhas. Leve ao forno por uns 10 minutos e sirva a seguir. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42443-fusilli-de-frango-e-berinjela.html>